



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KARAKTERISTIK MIKROBIOLOGIK SUSU KAMBING PASTEURISASI DENGAN PENAMBAHAN JUS DAUN PANDAN WANGI (*Pandanus amaryllifolius* Roxb)

Arif Baruddin (11281104397)

Di bawah bimbingan Wieda Nurwidada Haritsah Zain dan
 Endah Purnamasari

INTISARI

Susu merupakan bahan pangan yang tersusun atas berbagai nilai gizi dengan proporsi seimbang. Susu kambing memiliki nilai gizi yang tinggi, mengandung zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh seperti karbohidrat, protein, mineral, vitamin dan asam amino esensial. Pasteurisasi merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang masa simpan susu tanpa banyak merubah sifat fisiknya. Faktor penyebab kerusakan susu meliputi faktor kimia, fisik, dan mikrobiologi. Penelitian ini menggunakan jus daun pandan wangi yang bertujuan untuk mengetahui karakteristik mikrobiologik susu kambing pasteurisasi. Metode yang digunakan pada penelitian ini rancangan acak lengkap untuk menggunakan *total plate count* deskripsi untuk *salmonella* dan *Eschericia coli* dengan 5 perlakuan ($P_0 = 0\%$; $P_1 = 2,5\%$; $P_2 = 5,0\%$; $P_3 = 7,5\%$; $P_4 = 10,0\%$) dan 4 ulangan. Parameter yang diamati adalah 1) *Total plate count*, 2) *Eschericia coli*, 3) *Salmonella*, dan 4) Antimikroba dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jus daun pandan wangi tidak berpengaruh nyata terhadap *total plate count*, sedangkan *eschericia coli* $< 3,0$, *salmonella* negatif dan antimikroba tidak terbentuk dan menghambat bakteri *eschericia coli*. Kesimpulan pada penelitian ini susu kambing dengan penambahan jus daun pandan wangi mampu mempertahankan kualitas mikrobiologik, menurut SNI (7388: 2009) yaitu batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan ditinjau dari cemaran *Total plate count* (TPC) 5×10^4 koloni/g, *Eschericia coli* $< 3,0$ dan *Salmonella* negatif.

Kata kunci: *Eschericia coli*, susu kambing pasteurisasi, *Salmonella*, dan *Total plate count*,

UIN SUSKA RIAU

MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS OF PASTEURIZED GOAT MILK WITH THE ADDITION OF PANDAN WANGI LEAF JUICE (*Pandanus amaryllifolius* Roxb)

Arif Baruddin (11281104397)

Under the guidance of Wieda Nurwidada Haritsah Zain and
Endah Purnamasari

ABSTRACT

Milk is a food that is composed of various proportions balanced nutritional value. Goat's milk has a high nutritional value, containing nutrients needed by the body such as carbohydrates, proteins, minerals, vitamins and essential amino acids. Pasteurization is one effort to extend the shelf life of milk without much change its physical properties. Factors causing milk decay pandan wangi include chemical, physical, and microbiological. This research uses pandan wangi leaf juice which aims to know the microbiological characteristic of goat pasteurization milk. The method used in this study was complete randomized design to use a total plate count description for salmonella and escherichia coli with 5 treatments (P0 = 0%; P1 = 2.5%; P2 = 5.0%; P3 = 7.5%; P4 = 10.0%) and 4 replications. Parameters measured were 1) Total plate count, 2) Escherichia coli, 3) Salmonella, and 4) Antimicrobials were analyzed descriptively. The results showed that the addition of Fragrant Leaf Juice no significant effect on microbes Total plate count, Escherichia coli <3.0, Salmonella negatif and antimicrobials do not form and inhibit Escherichia coli bacteria. The conclusion in this research is pasteurized goat milk with the addition of pandan wangi able to maintain microbiological quality, according to this SNI (7388: 2009) is a maximum limit of microbial contamination in food in terms of contamination Total Plate Count (TPC) 5×10^4 colony/g, Escherichia coli <3.0 and Salmonella Negative.

Keywords: *Escherichia coli, pasteurized goat milk, salmonella, and total plate count,*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.